

## Brown Porter JJA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **33.6**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (67.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (9.6%)	70 %	837
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.6%)	80 %	2
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (7.7%)	73 %	80
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.3 kg (5.8%)	60 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale